

User's Guide

AutoServe™ Smoothie Maker

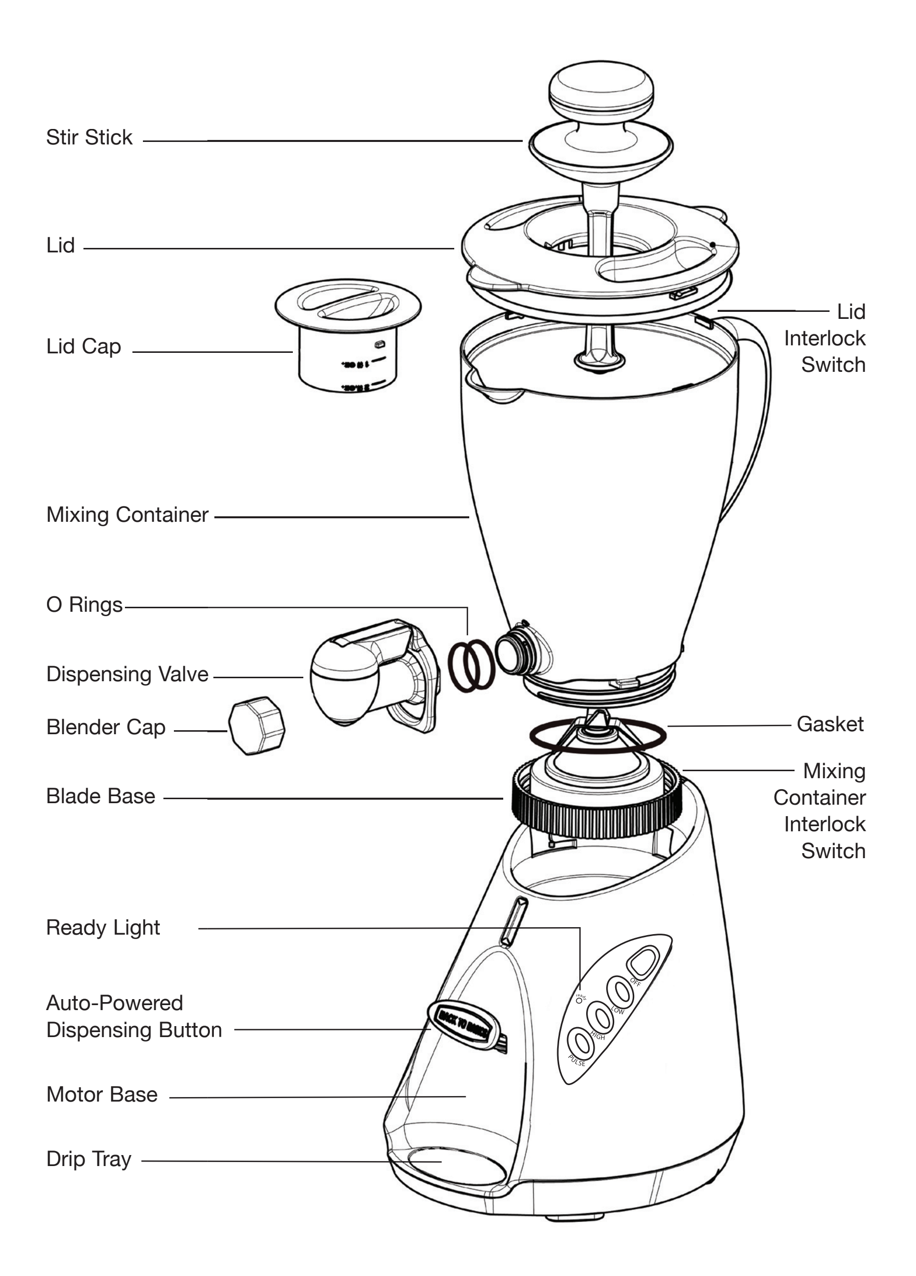
THE INVENTIVE NATURE OF BACK TO BASICS

At Back to Basics®, we value the input of our company's associates. As we design and improve upon the many kitchen products found in homes today, we meet regularly to bring new ideas to the surface. It is in this light that the AutoServe Smoothie Maker was designed and brought to market.

For the past two years, Back to Basics Design Engineer Claude Brandt has been an energetic force at Back to Basics. His ideas have landed him the coveted title of "patent-holder," which he humbly admits is one of the reasons he enjoys being an inventor.

With the help of Eric Hales, another vital member of Back to Basics' Design Team, the two engineers worked tirelessly to create a new smoothie maker with enhanced features and improved functionality that results in delicious, thick smoothies every time. The AutoServe Smoothie Maker, with its revolutionary auto-powered dispensing valve, represents their combined pursuit of design excellence and resulted only after hundreds of smoothies, icy drinks and creamy shakes were made…to perfection!

AutoServe™ Smoothie Maker



IMPORTANT SAFEGUARDS

⚠WARNING

WARNING: This appliance is not a toy. Close adult supervision is necessary when used by or near children. Please do not leave this unit unattended with children.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed:

- Read all instructions.
- To protect against risk of electrical shock do not put cord, plug or motor in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug appliance from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Make sure appliance is OFF when not in use, before putting on or taking of parts, and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to Back to Basics for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- The use of attachments, including canning jars, not recommended by the manufacturer may cause a risk of injury to persons.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Do not let cord contact hot surface, including the stove.
- Do not use this appliance for other than it’s intended use.
- Keep hands and utensils (other than included stir stick) out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the appliance. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- To reduce the risk of injury, never place cutter-assembly blades on base without jar properly attached.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Always operate blender with lid in place.
- When blending hot liquids, remove center piece of two-piece lid.
- Keep hands and utensils out of container to reduce the risk of injury to persons or damage to the mixer.
- Be sure to turn switch to OFF position after each use.
- Never add ingredients to container while appliance is operating.
- Container must be properly in place before operating appliance.
- The use of accessory attachments not recommended or sold by Back to Basics may cause fire, electrical shock or injury.
- Do not place on or near a hot gas or electrical burner or in a heated oven.
- Turn off machine before removing the mixing container from the base and before placing the mixing container on the base.
- Do not run motor without mixing container properly attached to motor base or when mixing container is empty.
- Do not blend excessively hot liquids. Never pour boiling water into the mixing container.
- Be sure to turn switch to OFF position after each use.
- To disconnect, grip plug and pull from wall outlet. Never pull on cord to disconnect.
- Never leave the house while the appliance is on.
- A short cord set is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Extension cords may be used if care is exercised in their use. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. The extension cord should be arranged so that it will not drape over the counter top where it can be tripped over or pulled by children.
- After running the motor continuously for three minutes, wait at least five minutes before running the motor again.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce risk of electric shock, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the appliance plug in any way.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.
INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

THREE-YEAR LIMITED WARRANTY

Back to Basics Products, Inc., warrants your new smoothie maker to be free from defects in materials and workmanship under normal household use for a period of 3 years from the date of purchase. During this period, such defects will be repaired or the product replaced at Back to Basics discretion without charge. This warranty does not cover exterior or interior finish or damage caused by misuse, accident or negligence.

A purchase receipt or other proof of date of original purchase may be required before warranty service is rendered. Please fill out and return the warranty registration card located on page 19.

If a problem with this houseware item develops during or after the warranty period, please contact Back to Basics Products, Inc. for service.

If service is required:

- Send a brief letter explaining the problem. Be sure to include your name, address and phone number.
- For faster service, call 1.801.688.1989 or e-mail service@btbproducts.com.
- Most service problems are resolved with the replacement of a broken or defective part. If this is not the case, we will give you instructions for returning the unit.

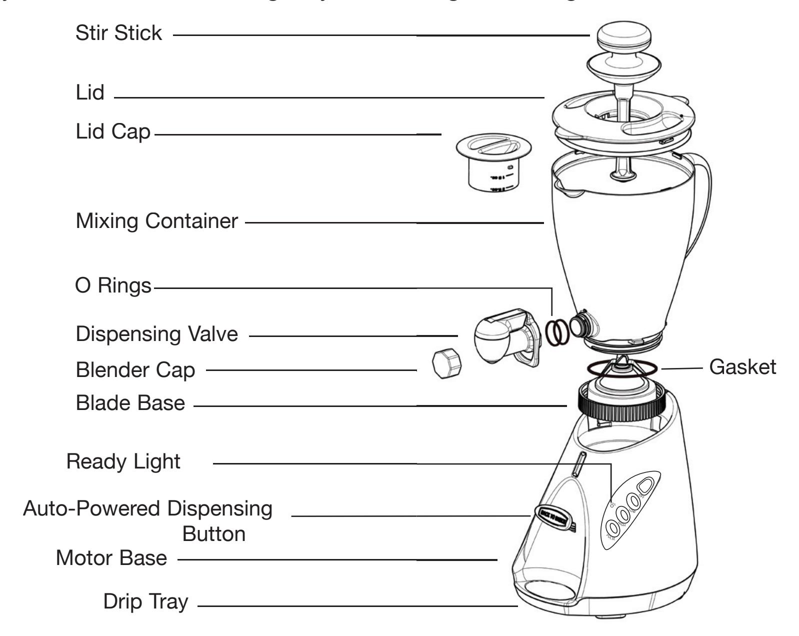
Any appliance submitted for repair must be sent (transportation charges prepaid) to:

Back to Basics Products, Inc.
675 West 14600 South
Bluffdale, UT 84065

If you have any questions concerning the use or care of this product, or comments regarding your experience with the product, please write a letter explaining the nature of your concern.

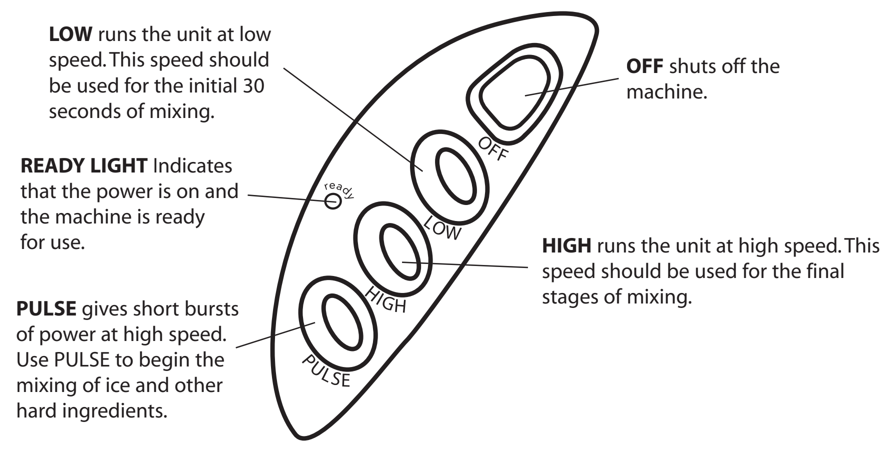
Use and Care (Assembly)

To use your smoothie maker, begin by assembling the mixing container.



1. Position the rubber gasket down onto the circular flat surface in the blade base.
2. Screw blade base on the bottom of the mixing container by twisting the blade base counter-clockwise until tightened onto the mixing container. Make sure that the blade base is tightly fastened to the container and that the rubber gasket is properly compressed between the container and the blade base.
3. Place the lid onto the top of the mixing jar and twist the lid clockwise until it locks into position. The lip on the lid should line up with the pour spout on the container. This will engage the safety switch. Place the clear lid cap in the center of the lid or place the stir stick through the center of the lid if blending liquids or frozen drinks. NOTE: The lid and container must be locked in place for the blades to spin.
4. Place the mixing container onto the motor base so that the bottom of the blade base is sitting flat on the motor base. Twist clockwise until the container locks into place. The indicator light on the control panel will light up indicating the unit is ready to turn on. The dispensing valve should line up with the auto-powered dispensing button.
5. Once the lid and the goblet are locked into place the ready light will come on indicating all safety switches are engaged.
6. Plug in the cord. Your smoothie maker is now ready to use! **NOTE:** When all interlock switches are active the indicator light will come on. This indicates the unit is ready to turn on. If indicator light is not on, repeat steps 3 & 4.

AutoServe Smoothie Maker Control Switches



NOTE: Dispense speed automatically engages when dispensing button is pushed.

ADD LIQUIDS

The AutoServe Smoothie Maker mixing container is conveniently marked to create perfect smoothies. To make your favorite frozen drinks, follow these simple steps:

ADD LIQUIDS

Add any combination of liquid ingredients up to the LIQUIDS mark on the mixing container under SERVES 2 or SERVES 4. Liquids include any soft ingredients such as fruit, milk, fruit juice, herbal supplements or yogurt in any combination you think would be tasty.

We are, of course, partial to the Back to Basics smoothie mixes, which quickly and easily make three delicious 8-ounce smoothies.

ADD ICE

Add ice or frozen ingredients until the total level reaches the FROZEN INGREDIENTS line on the side of the mixing container. Frozen ingredients include ice, frozen fruit, frozen yogurt, ice cream, etc.

SMOOTH IT

With the lid locked into place and the stir stick set in the hole on the lid, pulse the mixture 2 or 3 times by pushing the PULSE button. Next, push the LOW button and mix for 20-30 seconds. Push the HIGH button for the final 10-15 seconds of mixing. Turn the stir stick counter-clockwise for best mixing results.

SERVE IT

To serve a smoothie, simply press your glass against the auto-powered dispensing button on the motor base. This automatically runs the motor at a low speed and dispenses smoothies and other blended drinks into your glass. When your desired serving size is reached, remove your glass from under the valve. This releases the dispensing button and the machine will automatically turn off.

Stir the contents in the mixing container with the stir stick while dispensing thick smoothies. As the smoothie level reaches the bottom of the mixing container, a thick mix may stop dispensing. Add a few tablespoons of liquid to increase flow. When the mixing container is empty, turn the machine OFF and enjoy.

You can continue making smoothies one after another, but be sure to give the smoothie maker a 5 minute break after 3 minutes of continuous use.

THICKER SMOOTHIE

To serve thick smoothies, boost the dispensing speed by depressing the Pulse button while pressing your glass against the dispensing button. This will override the dispensing speed and enhance the flow of smoothie through the valve. When your desired level is reached, remove your finger form the Pulse button and your glass from under the valve.

THINNER SMOOTHIE

To make a thinner smoothie, add more liquid ingredients.

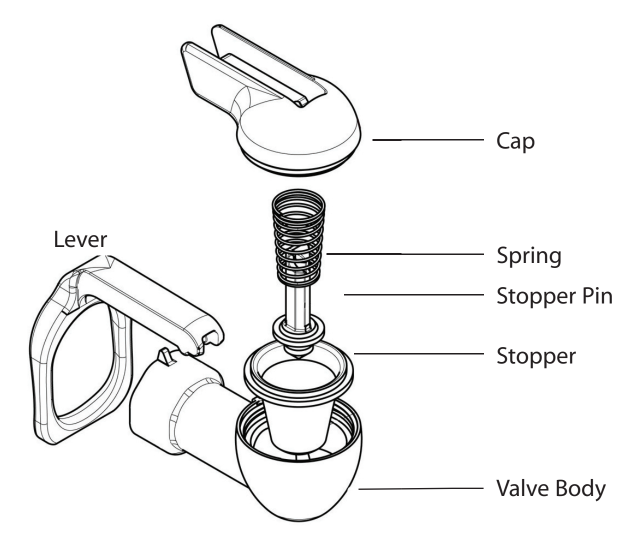
CARE & CLEANING

Before using the first time and after each use, be sure to thoroughly wash the mixing container, blade assembly, rubber gasket, valve, lid and stir stick. To prolong the life of your smoothie maker, **do not wash parts in the dishwasher**. Unscrew and disassemble the valve for cleaning (see below). Also, remove blade assembly from the mixing container and rubber gasket for cleaning; turn it **clockwise** to remove.

CLEANING THE DISPENSING VALVE

To disassemble dispensing valve for cleaning:

1. Remove the valve from the container by unscrewing the entire valve counter-clockwise.
2. Remove the cap from the valve body by rotating the lever upwards from the back of the valve body to a position above the cap. Then unscrew the cap by rotating it counter-clockwise.
3. Squeeze cap and stopper together and slide the lever off the stopper pin.
4. Remove the stopper and stopper pin by pulling the rubber rim of the stopper. The stopper and pin are tightly fit and need not be separated.
5. Remove the spring.
6. Clean all parts in warm soapy water, allow to dry thoroughly and reassemble in the order shown.



STRAWBERRY BANANA SUPREME SMOOTHIE

1 cup	strawberry nectar or apple juice
1 cup	milk
1	frozen banana (chunks)
2½ cups	frozen strawberries
1 cup	strawberry yogurt

Pour liquid ingredients into the smoothie maker. Add all frozen ingredients. Blend until smooth. While the machine is running, move the stir stick around counter-clockwise to aid mixing. Serve immediately. Makes 3–5 servings.

MANGO TANGO SMOOTHIE

1 cup	pineapple juice
1 cup	orange juice
½	frozen banana (chunks)
1 cup	pineapple sherbet
1½ cups	frozen mango slices

Pour liquid ingredients into the smoothie maker. Add all frozen ingredients. Blend until smooth. While the machine is running, move the stir stick around counter-clockwise to aid mixing. Serve immediately. Makes 3–5 servings.

BERRY BLAST SMOOTHIE

1 cup	apple juice
1½ cups	lemonade
1 cup	frozen raspberries
½ cup	frozen strawberries
1 cup	raspberry sherbet

Pour liquid ingredients into the smoothie maker. Add all frozen ingredients. Blend until smooth. While the machine is running, move the stir stick around counter-clockwise to aid mixing. Serve immediately. Makes 3–5 servings.

RASPBERRY CREAM SMOOTHIE

1 cup	orange juice
1 cup	raspberry yogurt
1 cup	vanilla frozen yogurt
½	frozen banana (chunks)
1½ cups	frozen raspberries

Pour liquid ingredients into the smoothie maker. Add all frozen ingredients. Blend until smooth. While the machine is running, move the stir stick around counter-clockwise to aid mixing. Serve immediately. Makes 3–5 servings.

ORANGE BANANA CREAM SMOOTHIE

1 cup	milk
1½ cups	orange juice
½ tsp.	vanilla
½	frozen banana (chunks)
1 cup	vanilla frozen yogurt
½ cup	orange yogurt
3 tbs.	orange juice concentrate

Pour liquid ingredients into the smoothie maker. Add all frozen ingredients. Blend until smooth. While the machine is running, move the stir stick around counter-clockwise to aid mixing. Serve immediately. Makes 3–5 servings.

RASPBERRY SUNRISE SMOOTHIE

2½ cups	orange juice
1½ cups	frozen raspberries
1 cup	raspberry sherbet
1 cup	ice

Pour liquid ingredients into the smoothie maker. Add all frozen ingredients. Blend until smooth. While the machine is running, move the stir stick around counter-clockwise to aid mixing. Serve immediately. Makes 3–5 servings.

LEMON LOUIE SMOOTHIE

2 cups	lemonade
1 cup	lemon yogurt
1½ cups	frozen pineapple chunks
1 cup	pineapple sherbet
1 cup	ice

Pour liquid ingredients into the smoothie maker. Add all frozen ingredients. Blend until smooth. While the machine is running, move the stir stick around counter-clockwise to aid mixing. Serve immediately. Makes 3–5 servings.

PEACH REFRESHER SMOOTHIE

2 cups	peach nectar or apple juice
1 cup	vanilla frozen yogurt
½	banana
1 cup	peach yogurt
1½ cups	frozen peach slices

Pour liquid ingredients into the smoothie maker. Add all frozen ingredients. Blend until smooth. While the machine is running, move the stir stick around counter-clockwise to aid mixing. Serve immediately. Makes 3–5 servings.

BANANA LIME SUBLIME SMOOTHIE

2 cups	limeade
1	banana
1 cup	lime sherbet
3 tbs.	coconut milk
1 cup	ice

Pour liquid ingredients into the smoothie maker. Add all frozen ingredients. Blend until smooth. While the machine is running, move the stir stick around counter-clockwise to aid mixing. Serve immediately. Makes 3–5 servings.

PIÑA COLADA SMOOTHIE

5 tbs.	coconut milk
2½ cups	pineapple juice
½ cup	vanilla ice cream
½	frozen banana (chunks)
1½ cups	frozen pineapple chunks

Pour liquid ingredients into the smoothie maker. Add all frozen ingredients. Blend until smooth. While the machine is running, move the stir stick around counter-clockwise to aid mixing. Serve immediately. Makes 3–5 servings.

STRAWBERRY LEMON SURPRISE SMOOTHIE

2 cups	lemonade
2 cups	frozen strawberries
1 cup	strawberry yogurt

Pour liquid ingredients into the smoothie maker. Add all frozen ingredients. Blend until smooth. While the machine is running, move the stir stick around counter-clockwise to aid mixing. Serve immediately. Makes 3–5 servings.

HAWAIIAN HOLIDAY SMOOTHIE

1 cup	passion fruit nectar
1 cup	guava nectar
1 cup	orange sherbet
½ cup	frozen strawberries
½ cup	frozen mango slices
4 tbs.	coconut milk
1 cup	strawberry yogurt
½ cup	frozen banana (chunks)

Pour liquid ingredients into the smoothie maker. Add all frozen ingredients. Blend until smooth. While the machine is running, move the stir stick around counter-clockwise to aid mixing. Serve immediately. Makes 3–5 servings.

LOW-FAT STRAWBERRY ORANGE SMOOTHIE

2 cups	strawberries
½ cup	orange juice
1 cup	skim milk
1 cup	plain nonfat yogurt
1 cup	ice

Pour liquid ingredients into the smoothie maker. Add all frozen ingredients. Blend until smooth. While the machine is running, move the stir stick around counter-clockwise to aid mixing. Serve immediately. Makes 3–5 servings.

LEMONADE WATERMELON SOOTHER

2 cups	watermelon (pulp, not rind)
3 oz.	frozen lemonade concentrate (1/2 of a 6 oz. can)
1 cup	lemon/lime soda
1 tsp.	grenadine syrup
1-2 cups	ice, to desired consistency

*add water if necessary

Pour liquid ingredients into the smoothie maker. Add all frozen ingredients. Blend until smooth. While the machine is running, move the stir stick around counter-clockwise to aid mixing. Serve immediately. Makes 3–5 servings.

CHOCOLATE TREAT

3.5 oz	package of instant chocolate pudding mix
1½ cups	milk
1½ cups	ice
1	banana

Pour liquid ingredients into the smoothie maker. Add all frozen ingredients. Blend until smooth. While the machine is running, move the stir stick around counter-clockwise to aid mixing. Serve immediately. Makes 3–5 servings.

NOTES

NOTES

WARRANTY

Please complete and return this product warranty card or register your product online at: backtobasicsproducts.com within 10 days of purchase.
THIS INFORMATION IS FOR INTERNAL USE ONLY

☐ Mr. ☐ Mrs. ☐ Ms. **Model: AutoServe Smoothie Maker**

1. Name ____

2. Address ____

   City ______________________ State ______ Zip Code ___________

3. E-Mail Address ____

4. Age: ☐ 18-24 ☐ 25-34 ☐ 35-49 ☐ 50+

5. Marital Status: ☐ Married ☐ Single

6. Number of Children in the House : 12 yrs and under _________ 13-18 yrs _________

7. Income: ☐ Below $25,000 ☐ $25,001-$50,000 ☐ $50,001-$75,000 ☐ $75,001+

8. Where was this product purchased? ______________________________

9. How did you become aware of this product?

   ____ Gift
   ____ TV advertisement
   ____ Print ad
   ____ Magazine article
   ____ Recommendation from friend
   ____ Saw product in store
   ____ TV shopping program
   ____ Internet
   ____ Other ________________________

10. What were the two most important reasons influencing your purchase:

   ____ Gift
   ____ Special offer
   ____ Product appearance
   ____ Ease of operation
   ____ Quality/durability
   ____ Product features
   ____ Recommended by sales person
   ____ Recommended by friend
   ____ Prior experience with Back to Basics
   ____ Back to Basics brand reputation
   ____ Value for price
   ____ Product packaging
   ____ Other ________________________

11. Why did you purchase this Back to Basics product?

   ____ To replacement/upgrade current product
   ____ Not satisfied with current product(s) already owned
   ____ First product(s) ever owned
   ____ Received as a gift

12. Would you be interested in being contacted via e-mail for promotions, recipes, new product information, etc.? ☐ YES ☐ NO

COMMENTS ____
____

Fold here and mail registration card within 10 days of purchase to validate warranty.

Place
Stamp
Here

BACK TO BASICS PRODUCTS, INC.
675 West 14600 South
Bluffdale, UT 84065 USA

LA NATURE INVENTIVE DE BACK TO BASICS

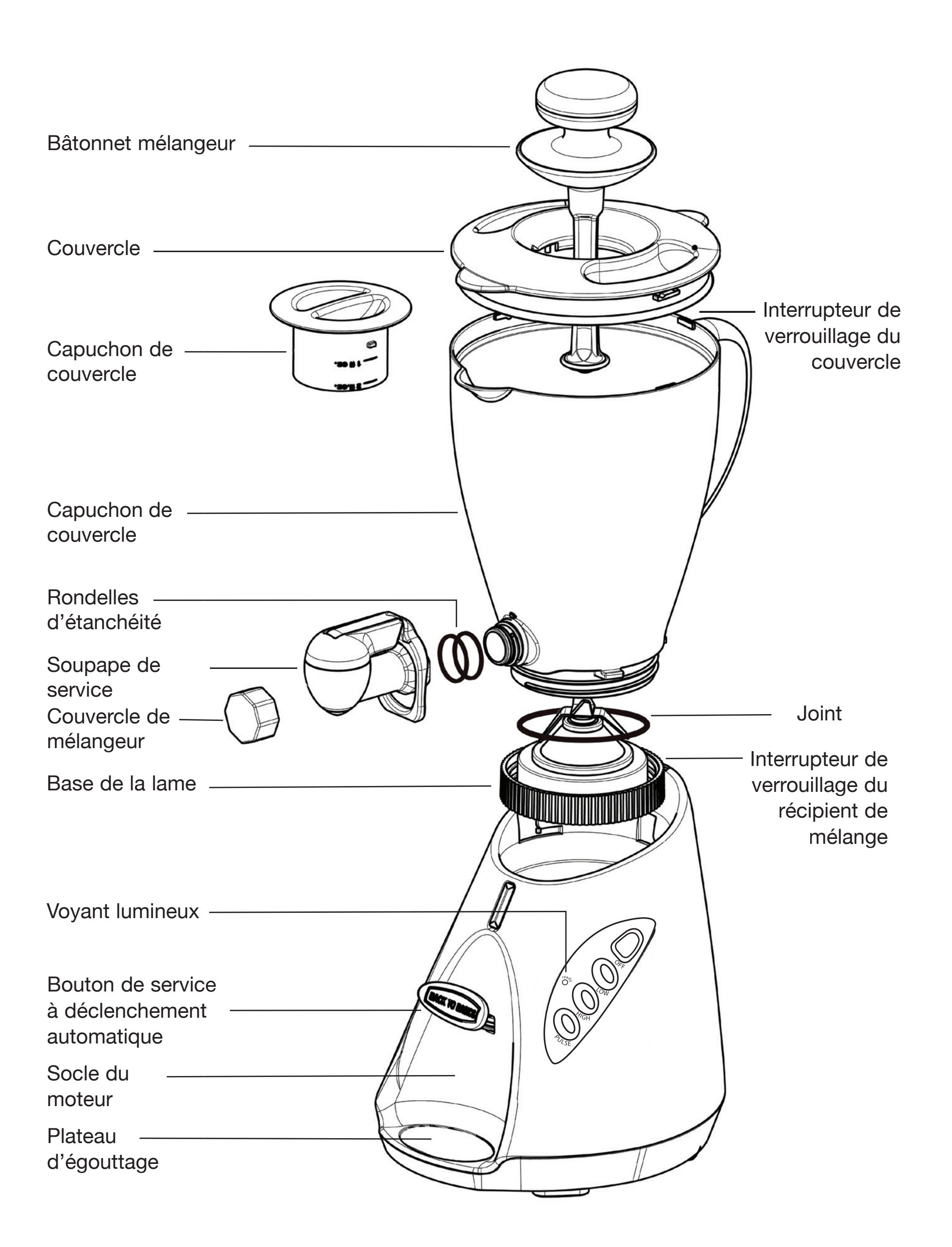
Chez Back to BasicsMD, nous accordons une grande importance aux commentaires de nos associés. Lorsque nous travaillons à la conception et à l'amélioration des nombreux appareils que l'on retrouve dans les foyers de nos jours, nous nous réunissons régulièrement pour donner naissance à de nouvelles idées. C'est dans cette optique que nous avons conçu et commercialisé la machine à boisson fouettée AutoServe.

Depuis deux ans, Claude Brandt, ingénieur concepteur, se révèle une force énergétique chez Back to Basics. Ses idées lui ont valu le titre très convoité de « détenteur de brevet », et il admet humblement que ce titre est l'une des raisons pour lesquelles il adore son métier d'inventeur.

Avec l'aide d'Eric Hales, un autre membre essentiel de l'équipe de conception de Back to Basics, les deux ingénieurs ont travaillé sans relâche à la création d'une nouvelle machine à boisson fouettée dotée de nouvelles caractéristiques et de fonctions améliorées qui permettent de préparer de délicieuses et onctueuses boissons fouettées à tout coup. La machine à boisson fouettée AutoServe, dotée d'une soupape de service à déclenchement automatique révolutionnaire, est le fruit de leur quête de l'excellence en matière de conception. Elle résulte de la préparation de centaines de boissons fouettées, de boissons glacées et de laits frappés crémeux... parfaits!

AIDE-MÉMOIRE

Machine à boisson fouettée AutoServeMC



MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

⚠ AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT : Cet appareil n'est pas un jouet. La surveillance attentive d'un adulte est de rigueur lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci. Ne pas laisser les enfants utiliser cet appareil sans surveillance.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed:

- Lire le mode d'emploi.
- On doit observer des mesures de sécurité élémentaires lors de l'utilisation de tout appareil électrique .
- Pour éviter les chocs électriques, ne jamais immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide..
- La prudence est de rigueur lorsque l'appareil est utilisé à proximité des enfants. Ne pas laisser les enfants utiliser cet appareil sans surveillance.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
- S'assurer que le commutateur est en position « OFF » avant d'installer ou de retirer des composants et avant de le nettoyer.
- Éviter de toucher aux pièces mobiles.
- Ne pas utiliser un appareil électrique dont le cordon ou la fiche sont endommagés ou encore un appareil que l'on a échappé ou qui a subi une défaillance ou des dommages quelconques. Retourner l'appareil à Back to Basics qui l'examinera, le réparera ou procédera à un ajustement électrique ou mécanique.
- L'emploi d'accessoires, y compris les bocaux de conserve, qui ne sont pas recommandés par le fabricant peut poser un risque de lésions corporelles.
- Ne pas employer à l'extérieur.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre au bout d'un comptoir ou d'une table.
- Ne pas laisser le cordon entrer en contact avec une surface chaude, y compris la table de cuisson d'une cuisinière.
- Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.
- Éloigner les mains et tout ustensile (excepté le bâtonnet mélangeur compris) du récipient lors du brassage des ingrédients afin de réduire les risques de blessure grave ou d'endommager l'appareil. Utiliser une raclette uniquement quand l'appareil n'est pas en marche.
- Les lames sont tranchantes. La manipuler avec précaution.
- Afin de réduire le risque de blessure, ne pas fixer l'assemblage de lames sur le socle sans que le récipient n'y soit bien fixé.
- Lors de l'utilisation du mélangeur, veiller à ce que le couvercle soit toujours installé.
- Lors du mélange de liquides chauds, retirer la partie centrale du couvercle.
- Afin d'éviter les blessures ou d'endommager le mélangeur, garder les mains et les ustensiles hors du récipient en tout temps.
- Veiller à mettre le sélecteur à la position OFF après chaque utilisation.
- Ne jamais incorporer d'ingrédients lorsque l'appareil est en marche.
- Vous assurer que le récipient est bien verrouillé avant de mettre l'appareil en marche.
- L'usage d'accessoires qui ne sont pas recommandés ni vendus par Back to BasicsMD peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- Ne pas le placer à proximité d'un brûleur ni dans un four chaud.
- Arrêter l'appareil avant de retirer le récipient de mélange de la base ou de l'y déposer.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Ne pas faire tourner le moteur si le récipient de mélange n'est pas fixé correctement sur sa base ou s'il est vide.
- Ne pas mélanger de liquides excessivement chauds. Ne jamais verser d'eau bouillante dans le récipient de mélange.
- Veiller à mettre le sélecteur à la position OFF après chaque utilisation.
- Pour débrancher l'appareil, saisir la fiche et la retirer de la prise murale. Ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- Ne jamais quitter la maison pendant que l'appareil fonctionne.
- Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques d'entortillement ou de chute occasionnés par un long cordon.
- Il est possible d'employer une rallonge si on observe les consignes de sécurité.
- Les caractéristiques électriques assignées de la rallonge doivent être égales ou supérieures à celles de l'appareil.
- Pour éviter de trébucher sur la rallonge ou que des enfants tirent dessus, placer cette dernière de façon à ce qu'elle ne pende pas de la surface de travail.
- Lorsque le moteur a tourné sans arrêt pendant trois minutes, l'arrêter et patienter au moins cinq minutes avant de le faire tourner de nouveau.
- Cet appareil est pourvu d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire tout risque de choc électrique, cette fiche ne peut être insérée que d'une seule manière dans une prise de courant polarisée. Si la fiche ne s'insère pas entièrement dans la prise, il faut l'inverser. Si elle n'entre toujours pas dans la prise, communiquer avec un électricien qualifié. Ne modifier la fiche de l'appareil d'aucune façon.

CONSERVER CES DIRECTIVES POUR USAGE MÉNAGER SEULEMENT

GARANTIE LIMITÉE DE TROIS ANS

Back to Basics Products, Inc. garantit votre nouvelle machine à boisson fouettée contre tout défaut de pièces et de main-d'œuvre dans des conditions normales d'utilisation ménagère pendant une période de trois (3) ans à compter de la date d'achat. Au cours de cette période, Back to BasicsMD, à son choix, réparera l'appareil ou le remplacera sans frais. La présente garantie ne couvre pas les finis extérieur ou intérieur de l'appareil ni les dommages causés par une mauvaise utilisation, un accident ou la négligence.

Le reçu d'achat ou une autre preuve de la date d'achat originale sera exigé avant d'exécuter tout service lié à la garantie. Veuillez remplir et retourner la fiche d'enregistrement de la garantie que vous trouverez à la page 38.

En cas de problème avec cet appareil pendant la période de garantie ou après son expiration, veuillez communiquer avec Back to Basics Products, Inc. pour obtenir du service.

Si l'appareil doit être réparé :

- Envoyez-nous une brève lettre dans laquelle vous expliquez le problème. N'oubliez pas d'indiquer vos nom, adresse et numéro de téléphone.
- Pour un service plus rapide, veuillez composer le 1- 801-688-1989 ou envoyer un courriel à l'adresse service@btbproducts.com.
- Le remplacement d'une pièce brisée ou défectueuse résout habituellement la plupart des problèmes. Si tel n'est pas le cas, nous vous transmettrons des directives afin que vous puissiez nous retourner l'appareil.

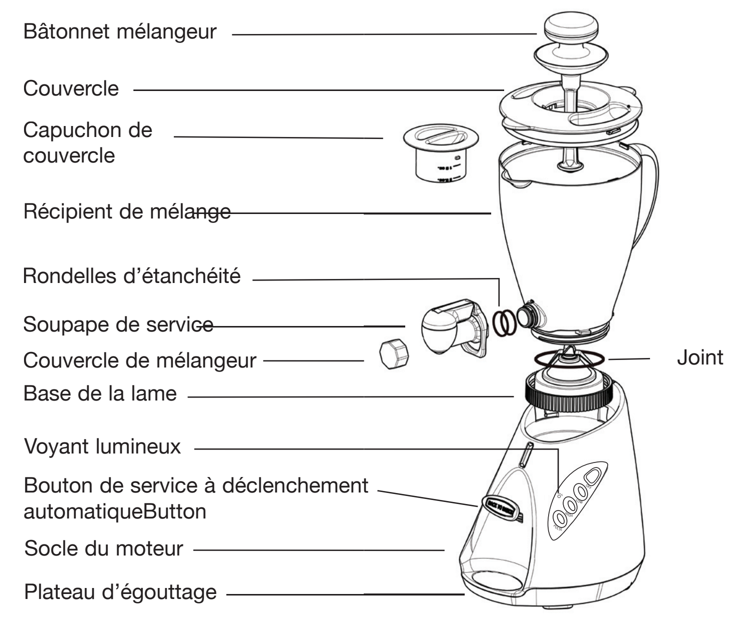
Veuillez envoyer (port payé) tout appareil devant être réparé à l'adresse suivante :

Back to Basics Products, Inc.
675 West 14600 South
Bluffdale, UT 84065 USA

Si vous avez des questions au sujet de l'utilisation et de l'entretien de ce produit ou si vous avez des commentaires à formuler relativement à votre expérience avec le produit, veuillez nous transmettre une lettre explicative à cet effet.

Utilisation et entretien (assemblage)

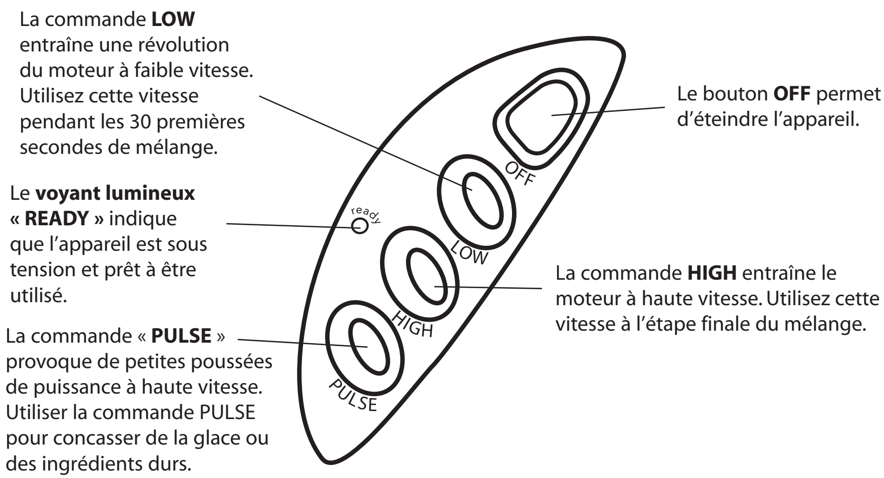
Pour pouvoir utiliser votre machine à boisson fouettée, commencez par assembler le récipient de mélange.



1. Placez le joint en caoutchouc sur la surface plate circulaire dans la base de la lame.
2. Vissez la base de la lame sur le récipient de mélange en tournant dans le sens horaire jusqu'à ce que le récipient soit solidement ancré sur la base. Assurez-vous que le récipient de mélange est vissé solidement à la base de lame et que le joint de caoutchouc est bien comprimé entre le récipient et la base de la lame.
3. Placez le couvercle sur l'extrémité du récipient de mélange, puis le tourner dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit verrouillé en place. Alignez la lèvre sur le couvercle avec le bec verseur du récipient. Vous enclencherez ainsi l'interrupteur de sécurité. Placez le capuchon transparent au centre du couvercle ou insérez-y le bâtonnet mélangeur pour mélanger des liquides ou des boissons glacées. **REMARQUE** : Le couvercle et le récipient doivent être verrouillés en place pour que les lames se mettent à tourner.
4. Placez le récipient de mélange sur la base du moteur de manière à ce que le fond de la base de la lame y soit appuyé à plat. Tournez dans le sens horaire jusqu'à ce que le récipient soit verrouillé en place. Le voyant lumineux sur le panneau de commande s'allumera, ce qui signifie que l'appareil est prêt à être mis en marche. La soupape de service doit être alignée avec le bouton de service à déclenchement automatique.

5. Une fois le couvercle et le gobelet verrouillés en place, le voyant lumineux marqué « Ready » s'allumera, ce qui signifie que tous les interrupteurs de sécurité sont enclenchés.
6. Branchez le cordon d'alimentation. Vous êtes maintenant prêt à utiliser votre machine à boisson fouettée. REMARQUE : Lorsque tous les interrupteurs de verrouillage sont actifs, le voyant lumineux s'allume. Cela signifie que vous pouvez mettre l'appareil en marche. Si le voyant lumineux n'est pas allumé, refaites les étapes 3 et 4.
   unit is ready to turn on. If indicator light is not on, repeat steps 3 & 4.

Interrupteurs de commande de la machine à boisson fouettée AutoServe



REMARQUE : La vitesse de service s'enclenche automatiquement lorsque vous appuyez sur le bouton de service.

AJOUTER DES LIQUIDES

Le récipient de mélange de la machine à boisson fouettée AutoServe est gradué afin de permettre la préparation de boissons fouettées parfaites. Pour créer vos boissons glacées préférées, suivez ces quelques étapes simples :

AJOUTER DES LIQUIDES

Ajoutez n'importe quelle combinaison d'ingrédients liquides jusqu'à la marque LIQUIDS (liquides) sur le récipient de mélange, sous SERVES 2 (2 portions) ou SERVES 4 (4 portions). Les ingrédients mous comme les fruits, le lait, les jus de fruits, les suppléments à base d'herbes et le yogourt sont considérés comme étant des liquides. Mélangez-les en de succulentes boissons.

Bien sûr, nous vous conseillons d'employer les mélanges à boisson frappée Back to BasicsMD pour faire rapidement et facilement trois délicieuses portions de 250 ml (1 tasse/huit onces).

AJOUTER DE LA GLACE

Ajoutez de la glace ou des ingrédients congelés jusqu'à la marque FROZEN INGREDIENTS (aliments congelés) sur le côté du récipient de mélange. La glace, les fruits congelés, le yogourt glacé, la crème glacée sont considérés comme des ingrédients congelés.

MÉLANGER

Une fois le couvercle fixé et le bâtonnet mélangeur en place dans l'orifice du couvercle, appuyez sur la commande PULSE à deux ou trois reprises. Ensuite, appuyez sur le bouton LOW, et mélangez de 20 à 30 secondes. Appuyez sur le bouton HIGH pendant les 10 à 15 dernières secondes. Pour de meilleurs résultats, actionnez le bâtonnet-mélangeur dans le sens antihoraire.

SERVIR

Pour servir une boisson fouettée, il vous suffit d'appuyer votre verre contre le bouton de service à déclenchement automatique situé sur la base du moteur. Le moteur tourne ainsi à un régime plus faible et verse boissons fouettées et autres boissons mélangées dans votre verre. Lorsque vous avez rempli votre verre à la quantité désirée, retirez-le.

Le bouton de service ainsi libéré, la machine s'arrêtera automatiquement. Agitez la boisson fouettée à l'aide du bâtonnet pendant que vous versez le mélange onctueux. Il se peut que le mélange restant au fond du récipient soit trop épais pour s'écouler.

Ajoutez quelques cuillérées à soupe de liquide pour en améliorer la fluidité. Lorsque le récipient de mélange est vide, réglez l'interrupteur à la position OFF et dégustez. Vous pouvez fouetter des boissons à la suite les unes des autres, mais veillez à laisser reposer l'appareil pendant cinq minutes après chaque exécution de trois minutes.

POUR DES BOISSONS FOUETTÉES PLUS ONCTUEUSES

Pour des boissons fouettées onctueuses, augmentez la vitesse de service en enfonçant le bouton PULSE tout en appuyant le verre contre le bouton de service. Vous modifierez ainsi la vitesse de service et augmenterez le débit de la boisson frappée qui s'écoule par la soupape. Une fois la quantité voulue atteinte, relâchez le bouton PULSE, puis retirez votre verre.

POUR DES BOISSONS FOUETTÉES PLUS LIQUIDES

Pour obtenir une boisson fouettée plus liquide, ajoutez des ingrédients liquides.

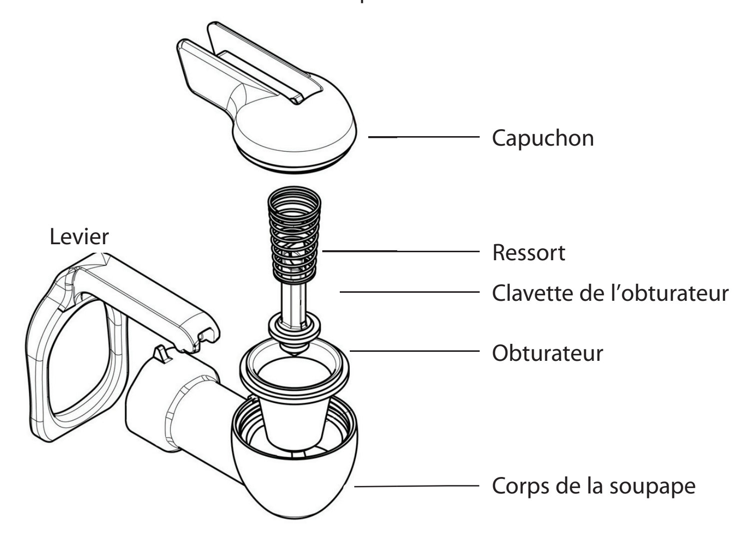
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et après chaque utilisation, lavez soigneusement le récipient de mélange, le module de la lame, le joint de caoutchouc, la soupape, le couvercle et le bâtonnet mélangeur. Pour prolonger la vie de votre machine à boisson fouettée, ne lavez pas les pièces au lave-vaisselle. Dévissez et désassemblez la soupape pour la nettoyer (voir ci-dessous). En tournant dans le sens horaire, enlevez également le module de la lame et le joint de caoutchouc du récipient de mélange pour les nettoyer.

NETTOYAGE DE LA SOUPAPE DE SERVICE

Pour désassembler la soupape en vue du nettoyage :

1. Dévissez la soupape du récipient en la tournant au complet dans le sens antihoraire.
2. Détachez le couvercle du corps de la soupape en faisant pivoter le levier vers le haut à partir de l'arrière du corps de la soupape et amenez-le en position au-dessus du couvercle. Dévissez ensuite le couvercle en le faisant pivoter dans le sens antihoraire.
3. Serrez ensemble le capuchon et l'obturateur, puis faites glisser le levier hors de la clavette de l'obturateur.
4. Enlevez l'obturateur et la clavette de l'obturateur en tirant sur la rondelle en caoutchouc de l'obturateur. L'obturateur et la clavette sont ajustés avec précision et ne doivent pas être sép
5. Enlevez le ressort.
6. Nettoyez toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse, faites-les bien sécher, puis remontez-les dans l'ordre indiqué.



BOISSON FOUETTÉE SUPRÊME AUX BANANES

1 tasse de nectar de fraises ou de jus de pommes
1 tasse de lait
1 banane congelée (morceaux)
2 1/2 tasses de fraises congelées
1 tasse de yogourt aux fraises

Versez les ingrédients mous dans la machine à boisson fouettée. Incorporez tous les ingrédients congelés. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Pendant que l'appareil est en marche, actionnez le bâtonnet mélangeur dans le sens antihoraire pour aider au mélange. Servez immédiatement.
Donne de trois à cinq portions.

BOISSON FOUETTÉE TANGO À LA MANGUE

1 tasse de jus d'ananas
1 tasse de jus d'orange
1⁄2 banane congelée (morceaux)
1 tasse de sorbet aux ananas
1 1⁄2 tasse de mangues congelées en tranches

Versez les ingrédients mous dans la machine à boisson fouettée. Incorporez tous les ingrédients congelés. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Pendant que l'appareil est en marche, actionnez le bâtonnet mélangeur dans le sens antihoraire pour aider au mélange. Servez immédiatement.
Donne de trois à cinq portions.

BOISSON FOUETTÉE GICLÉE DE BAIES

1 tasse de jus de pomme
1 1⁄2 tasse de limonade
1 tasse de framboises congelées
1⁄2 tasse de fraises congelées
1 tasse de sorbet aux framboises

Versez les ingrédients mous dans la machine à boisson fouettée. Incorporez tous les ingrédients congelés. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Pendant que l'appareil est en marche, actionnez le bâtonnet mélangeur dans le sens antihoraire pour aider au mélange. Servez immédiatement.
Donne de trois à cinq portions.

BOISSON FOUETTÉE À LA CRÈME DE FRAMBOISES

1 tasse de jus d'orange
1 tasse de yogourt aux framboises
1 tasse de yogourt congelé à la vanille
1⁄2 banane congelée (morceaux)
1 1⁄2 tasse de framboises congelées

Versez les ingrédients mous dans la machine à boisson fouettée. Incorporez tous les ingrédients congelés. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Pendant que l'appareil est en marche,actionnez le bâtonnet mélangeur dans le sens antihoraire pour aider au mélange. Servez immédiatement.
Donne de trois à cinq portions.

BOISSON FOUETTÉE À LA CRÈME DE BANANE ET ORANGE

1 tasse de lait
1 1⁄2 tasse de jus d'orange
1⁄2 c. à thé d'extrait de vanille
1⁄2 banane congelée (morceaux)
1 tasse de yogourt congelé à la vanille
1⁄2 tasse de yogourt à l'orange
3 c. à soupe de jus d'orange concentré

Versez les ingrédients mous dans la machine à boisson fouettée. Incorporez tous les ingrédients congelés. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Pendant que l'appareil est en marche, actionnez le bâtonnet mélangeur dans le sens antihoraire pour aider au mélange. Servez immédiatement.
Donne de trois à cinq portions.

BOISSON FOUETTÉE À LA FRAMBOISE ENSOLEILLÉE

2 1⁄2 tasses de jus d'orange
1 1⁄2 tasse de framboises congelées
1 tasse de sorbet aux framboises
1 tasse de glace

Versez les ingrédients mous dans la machine à boisson fouettée. Incorporez tous les ingrédients congelés. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Pendant que l'appareil est en marche, actionnez le bâtonnet mélangeur dans le sens antihoraire pour aider au mélange. Servez immédiatement.
Donne de trois à cinq portions.

BOISSON FOUETTÉE « LEMON LOUIE »

2 tasses de limonade
1 tasse de yogourt au citron
1 1⁄2 tasse d’ananas congelés en morceaux
1 tasse de sorbet aux ananas
1 tasse de glace

Versez les ingrédients mous dans la machine à boisson fouettée. Incorporez tous les ingrédients congelés. Mélanger jusqu’à l’obtention d’une consistance lisse. Pendant que l’appareil est en marche, actionnez le bâtonnet mélangeur dans le sens antihoraire pour aider au mélange. Servez immédiatement.
Donne de trois à cinq portions.

BOISSON FOUETTÉE RAFRAÎCHISSANTE À LA PÊCHE

2 tasses de nectar de pêches ou de jus de pommes
1 tasse de yogourt congelé à la vanille
1⁄2 banane
1 tasse de yogourt aux pêches
1 1⁄2 tasse de pêches congelées en tranches

Versez les ingrédients mous dans la machine à boisson fouettée. Incorporez tous les ingrédients congelés. Mélanger jusqu’à l’obtention d’une consistance lisse. Pendant que l’appareil est en marche, actionnez le bâtonnet mélangeur dans le sens antihoraire pour aider au mélange. Servez immédiatement.
Donne de trois à cinq portions.

BOISSON FOUETTÉE SUBLIME À LA LIME

2 tasses de jus de citron vert
1 banane
1 tasse de sorbet à la lime
3 c. à soupe de lait de coco
1 tasse de glace

Versez les ingrédients mous dans la machine à boisson fouettée. Incorporez tous les ingrédients congelés. Mélanger jusqu’à l’obtention d’une consistance lisse. Pendant que l’appareil est en marche, actionnez le bâtonnet mélangeur dans le sens antihoraire pour aider au mélange. Servez immédiatement.
Donne de trois à cinq portions.

BOISSON FOUETTÉE PIÑA COLADA

5 c. à soupe de lait de coco
2 1⁄2 tasses de jus d'ananas
1⁄2 tasse de crème glacée à la vanille
1⁄2 banane congelée (morceaux)
1 1⁄2 tasse d'ananas congelés en morceaux

Versez les ingrédients mous dans la machine à boisson fouettée. Incorporez tous les ingrédients congelés. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Pendant que l'appareil est en marche, actionnez le bâtonnet mélangeur dans le sens antihoraire pour aider au mélange. Servez immédiatement.
Donne de trois à cinq portions.

BOISSON FOUETTÉE VACANCES HAWAÏENNES

1 tasse de nectar de fruits de la passion
1 tasse de nectar de goyave
1 tasse de sorbet à l'orange
1⁄2 tasse de fraises congelées
1⁄2 tasse de mangues congelées en tranches
4 c. à soupe de lait de coco
1 tasse de yogourt aux fraises
1⁄2 banane congelée (morceaux)

Versez les ingrédients mous dans la machine à boisson fouettée. Incorporez tous les ingrédients congelés. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Pendant que l'appareil est en marche, actionnez le bâtonnet mélangeur dans le sens antihoraire pour aider au mélange. Servez immédiatement.
Donne de trois à cinq portions.

BOISSON FOUETTÉE SURPRISE AU CITRON ET À LA FRAISE

2 tasses de limonade
2 tasses de fraises congelées
1 tasse de yogourt aux fraises

Versez les ingrédients mous dans la machine à boisson fouettée. Incorporez tous les ingrédients congelés. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Pendant que l'appareil est en marche, actionnez le bâtonnet mélangeur dans le sens antihoraire pour aider au mélange. Servez immédiatement.
Donne de trois à cinq portions.

BOISSON FOUETTÉE À L'ORANGE ET AUX FRAISES FAIBLE EN GRAS

2 tasses de fraises
1⁄2 tasse de jus d'orange
1 tasse de lait écrémé
1 tasse de yogourt nature écrémé
1 tasse de glace

Versez les ingrédients mous dans la machine à boisson fouettée. Incorporez tous les ingrédients congelés. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Pendant que l'appareil est en marche, actionnez le bâtonnet mélangeur dans le sens antihoraire pour aider au mélange. Servez immédiatement.
Donne de trois à cinq portions.

BOISSON FOUETTÉE À LA LIMONADE ET AU MELON D'EAU

2 tasses de melon d'eau (la chair, pas l'écorce)
3 oz de concentré de limonade congelé (1/2 boîte de 6 oz)
1 tasse de soda au citron ou à la lime
1 c. à thé de sirop de grenadine
1 à 2 tasses de glace, selon la consistance voulue
*ajouter de l'eau au besoin

Versez les ingrédients mous dans la machine à boisson fouettée. Incorporez tous les ingrédients congelés. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Pendant que l'appareil est en marche, actionnez le bâtonnet mélangeur dans le sens antihoraire pour aider au mélange. Servez immédiatement.
Donne de trois à cinq portions.

DÉLICE AU CHOCOLAT

2 tasses de limonade
2 tasses de fraises congelées
1 tasse de yogourt aux fraises

Versez les ingrédients mous dans la machine à boisson fouettée. Incorporez tous les ingrédients congelés. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Pendant que l'appareil est en marche, actionnez le bâtonnet mélangeur dans le sens antihoraire pour aider au mélange. Servez immédiatement.
Donne de trois à cinq portions.

REMARQUES

GRANTIE

Veuillez remplir cette fiche de garantie et nous la retourner ou enregistrer votre produit en ligne à l'adresse backtobasicsproducts.com dans les dix jours suivant votre achat.
CES RENSEIGNEMENTS SONT DESTINÉS À L'USAGE INTERNE SEULEMENT

☐ M. ☐ Mme. **Modèle : Machine à boisson fouettée AutoServe**

1. Nom ____

2. Adresse ____

Villa ______________________________Province ______ Code Postal ___________

3. Adresse de courriel ____

4. Âge : ☐18 à 24 ☐ 25 à 34 ☐ 35 à 49 ☐50+

5. État matrimonial : ☐Marié(e) ☐Célibataire

6. Nombre d'enfants à la maison : 112 ans et moins _________ 13 à 18 ans _________

7. Revenu : ☐Moins de 25 000 $ ☐25 001 $ à 50 000 $ ☐50 001 $ à 75 000 $ ☐75 001 et +

8. Où ce produit a-t-il été acheté? _______________________________________

9. Comment avez-vous entendu parler de ce produit?

____ Cadeau
____ Annonce à la télévision
____ Publicité imprimée
____ Article de revue
____ Recommandation d'un ami
____ J'ai vu le produit en magasin
____ Émission de télé-achats
____ Internet
____ Autres _________________________

10. Quelles sont les deux raisons les plus importantes qui ont motivé votre achat?

____ Cadeau
____ Offre promotionnelle
____ Aspect du produit
____ Facilité d'utilisation
____ Qualité/durabilité
____ Caractéristiques du produit
____ Recommandation d'un vendeur
____ Recommandation d'un ami
____ Expérience antérieure avec Back to Basics
____ Réputation de la marque Back to Basics
____ Ratio qualité/prix
____ Emballage du produit
____ Autres _________________________

11. Pourquoi avez-vous acheté ce produit Back to Basics?

____ Pour remplacer/renouveler le produit actuel
____ Non satisfait(e) du(des) produit(s) actuel(s)
____ Première fois que j'achète ce produit
____ Reçu en cadeau

12. Souhaitez-vous être avisé(e) par courriel des promotions, de recettes, de nouveaux produits, etc.? OUI NON

COMMENTAIRES ____
____

Pour valider la garantie, veuillez détacher la carte d'enregistrement de la garantie et la poster dans les dix jours suivant la date de l'achat.

Apposer
le
timbre
ici

BACK TO BASICS PRODUCTS, INC.
675 West 14600 South
Bluffdale, UT 84065 USA